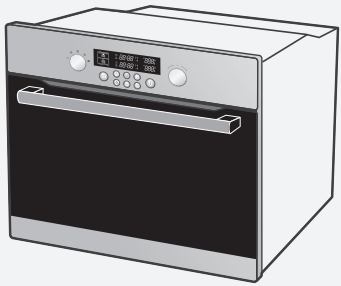
SAMSUNG

Instalación e instrucciones de funcionamiento

Horno empotrado



BT63FDST
BT63FDFST

Manual del usuario

Índice

Uso de este manual **2**

Instrucciones de seguridad **2**

Seguridad eléctrica 2

Seguridad durante el funcionamiento 3

Instrucciones de eliminación **3**

Instalación del horno **4**

Instrucciones de seguridad para el instalador 4

Instalación en un armario inferior 4

Conexión a la fuente de alimentación principal 5

Instalación en un armario superior 6

Partes y características **7**

Horno 7

Controles del horno 8

Funciones especiales 8

Accesorios 9

Uso de los accesorios 11

Desconexión de seguridad 11

Ventilador de refrigeración 11

Antes de empezar **12**

Ajuste del reloj 12

Limpieza inicial 13

Funciones del horno 14

Recetas de prueba 21

Uso del horno **22**

Ajuste del modo de divisor 22

Ajuste de la temperatura del horno 26

Apagado del horno 27

Hora de finalización 27

Tiempo de cocción 29

Inicio retardado 31

Temporizador de cocina 33

Apagado y encendido de la lámpara del horno 33

Función del bloqueo de seguridad para niños 34

Desconexión de la alarma 34

Mantenimiento y limpieza **35**

Limpieza por vapor 35

Superficie esmaltada catalítica 38

Limpieza de la puerta del horno 39

Cambio de la lámpara 43

Garantía y servicio **44**

Preguntas más frecuentes (FAQ) y solución de problemas 44

Datos técnicos **46**

Uso de este manual

ES

Gracias por elegir un horno empotrable SAMSUNG
Este manual contiene información de seguridad importante e instrucciones cuyo propósito es ayudar al usuario a hacer funcionar y a realizar el mantenimiento del aparato.
Antes de usar el horno, lea atentamente el presente manual y guárdelo para consultas posteriores.
En el texto de este manual se utilizan los siguientes símbolos.

Importante

Nota

Instrucciones de seguridad

La instalación de este horno la debe realizar un técnico electricista. El instalador es el responsable de la conexión del aparato a la corriente eléctrica principal, de acuerdo con las instalaciones de seguridad recomendadas.

Seguridad eléctrica

Si el horno se ha dañado durante el transporte no lo conecte.

- Sólo un **técnico electricista autorizado** debe conectar el aparato a la corriente eléctrica principal.
- En el caso de que el horno estuviera dañado o no funcionara correctamente no intente repararlo.
- Las **reparaciones** las debe realizar únicamente un **técnico autorizado**. Una reparación incorrecta puede ocasionar daños físicos importantes al usuario. Si ha de realizar alguna reparación en el horno póngase en contacto con el centro de servicio técnico de SAMSUNG o con su distribuidor.
- Si el cable de alimentación es defectuoso se debe reemplazar por un cable especial o un conjunto proporcionado por el fabricante o un agente de servicio técnico autorizado.
- Los cables y las regletas eléctricas nunca deben estar en contacto con el horno.
- El horno se debe conectar a la fuente de alimentación principal a través de un cortacircuitos o fusible autorizado. No utilice nunca adaptadores de enchufes múltiples o cables de extensión.
- La placa de especificaciones se encuentra en el lado derecho de la puerta.
- El cable de alimentación se debe desconectar para reparar o limpiar el horno.
- Tenga cuidado cuando conecte aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.

ATENCIÓN

El aparato se debe apagar cuando se vaya a reemplazar la lámpara para evitar riesgos de descargas eléctricas. Durante el funcionamiento del horno, la superficie interior de éste está muy caliente.

Instrucciones de seguridad (continuación)

ES

Seguridad durante el funcionamiento

- Este horno se ha diseñado para utilizarse sólo en las cocinas domésticas.
- Durante el funcionamiento, la superficie interior del horno está lo suficientemente caliente como para causar quemaduras. No toque los calefactores ni la superficie interior del horno hasta que se hayan enfriado.
- No almacene materiales inflamables en el horno.
- La superficie del horno alcanza altas temperaturas cuando el aparato está funcionando durante bastante tiempo.
- Cuando cocine, tenga cuidado al abrir la puerta del horno ya que puede escaparse rápidamente aire caliente y vapor.
- Cuando prepare platos que contengan alcohol, piense que éste se evapora debido a la alta temperatura y el vapor se puede incendiar si entra en contacto con alguna parte del horno caliente.
- Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.
- Mientras el horno está funcionando, procure que los niños permanezcan alejados de él.
- Los alimentos congelados, como las pizzas, se deben cocer en la parrilla. Si usa una bandeja de horno, ésta se puede deformar debido a la gran variación de temperaturas.
- No moje el interior del horno cuando esté aún caliente. Podría dañar la superficie esmaltada.
- Durante el funcionamiento del horno la puerta debe permanecer cerrada.
- Tenga cuidado al abrir la puerta antes de que finalice el proceso de limpieza por vapor; el agua de la parte inferior está caliente.
- No forre la parte inferior del horno con papel de aluminio ni ponga en ella bandejas ni moldes de hornear. El papel de aluminio obstruye el calor, lo que puede dañar las superficies esmaltadas, y además no se obtienen buenos resultados en la cocción.
- Los zumos de frutas dejarán manchas, que pueden llegar a ser indelebles, en las superficies esmaltadas del horno. Cuando cocine pasteles muy líquidos utilice la bandeja honda.
- No deje reposar los utensilios para hornear sobre la puerta del horno abierta.
- Este aparato no está pensado para que lo usen niños ni personas discapacitadas sin la adecuada supervisión de adultos responsables que garanticen un uso seguro del mismo.
- No deje que los niños pequeños jueguen con el electrodoméstico.

Instrucciones de eliminación

Eliminación del material de embalaje

- El material utilizado en el embalaje de este aparato es reciclable.
- Deposite los materiales del embalaje en los contendores apropiados en su centro de eliminación de residuos local.

Eliminación de los aparatos viejos

ATENCIÓN

Antes de proceder a la eliminación de los aparatos viejos, inutilícelos de manera que no puedan dar lugar a accidentes.

Para ello, desconecte el aparato de la fuente de alimentación principal y quite los cables.

Para proteger el entorno, es importante que los aparatos viejos se eliminen de la forma correcta.

- El aparato no se debe eliminar junto con la basura doméstica.
- En el servicio municipal de recogida de residuos puede obtener información sobre dónde y cómo proceder a la eliminación de estos aparatos.

Instalación del horno

ES

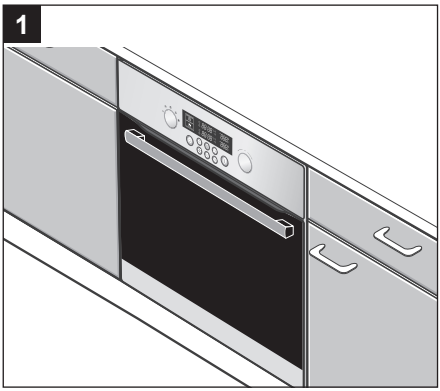
☛ La instalación eléctrica de este aparato la debe realizar un técnico electricista.
El horno se debe instalar de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
Quite las protecciones de vinilo de la puerta después de la instalación.
Quite la cinta de protección de las superficies interiores del horno después de la instalación.

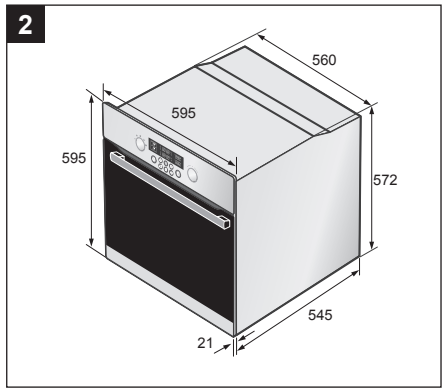
Instrucciones de seguridad para el instalador

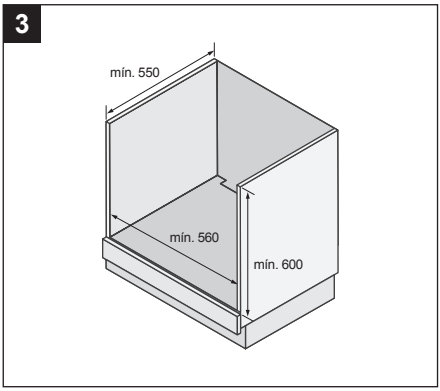
- La instalación debe garantizar que las partes que conducen la electricidad no queden expuestas.
- La unidad donde se instale el aparato debe cumplir con los requisitos DIN 68930 relacionados con la estabilidad.

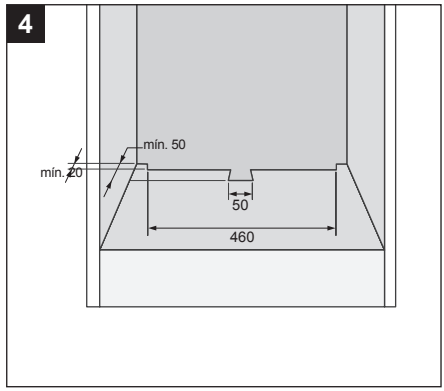
Instalación en un armario inferior

- Se deben observar los requisitos mínimos de espacio libre
- Se debe asegurar el horno en su lugar con tornillos a ambos lados del mismo.





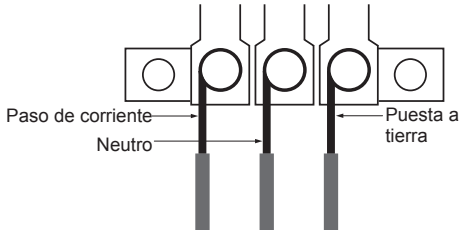




ES

5

Conexión del horno a la corriente eléctrica (H05VV-F, H05RR-F, Mín. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)



Conexión a la fuente de alimentación principal

Las conexiones eléctricas de la placa de conexión de la parte posterior del aparato las debe hacer un electricista, que se asegure de que el aparato esté correctamente conectado de acuerdo con las instrucciones de instalación y las regulaciones locales.

Donde el aparato no está conectado a la corriente eléctrica mediante un enchufe, se debe instalar un disyuntor omnipolar (con una abertura de contactos como mínimo de 3 mm) en el lado de alimentación de la conexión, que cumpla los requisitos de seguridad.

- Cuando se conecta la corriente, se inicializa la electrónica del horno y durante unos segundos se apaga la iluminación. El cable eléctrico (H05 RR-F o H05 W-F, Mín. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) debe ser lo bastante largo como para que se pueda conectar al horno empotrable de pie en el suelo delante de la unidad.

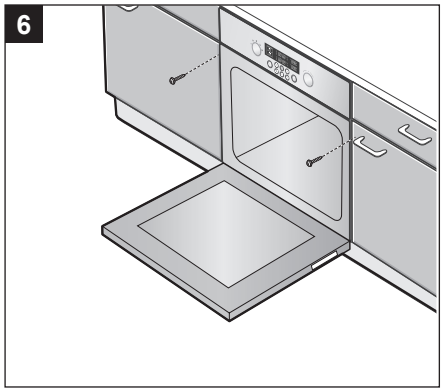
  Abra la parte inferior posterior del horno (mediante un destornillador de punta plana) y desenrosque completamente el tornillo de conexión y la brida del cable antes de ajustar los cables de conexión en los terminales adecuados.

La conexión a tierra se debe conectar al terminal (⏚) del horno.

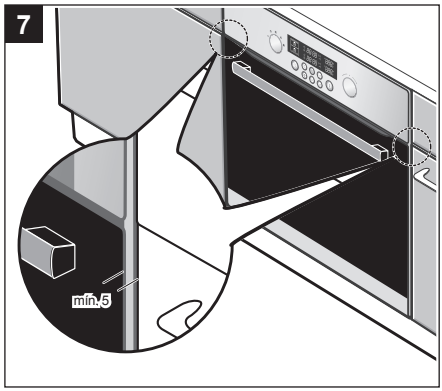
Si el horno se conecta a la corriente eléctrica mediante un enchufe, éste debe estar accesible una vez instalado el horno.

Samsung no aceptará ninguna responsabilidad derivada de un accidente por la falta o el fallo de la conexión a tierra.

6



7

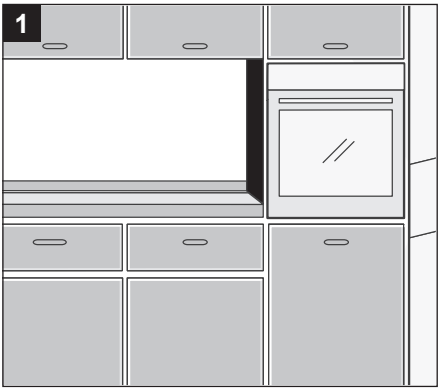


ES

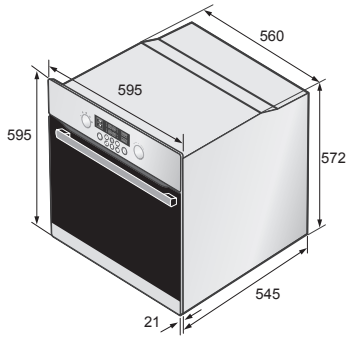
Instalación en un armario superior

- Se deben observar los requisitos mínimos de espacio libre
- El horno se debe colocar en su lugar con el ángulo apropiado de alineación.

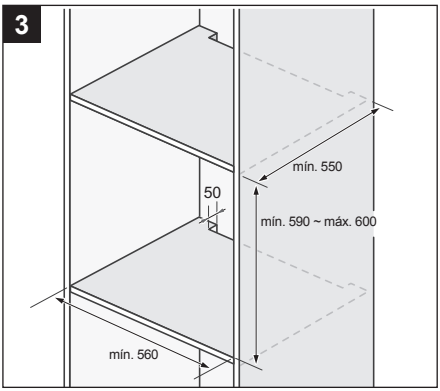
1



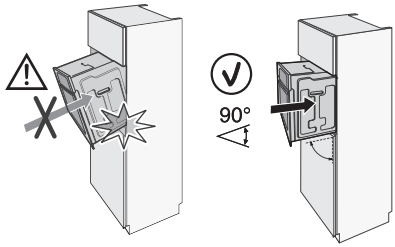
2



3

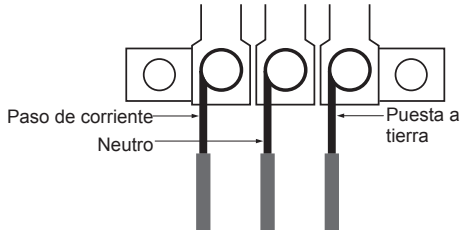


4



5

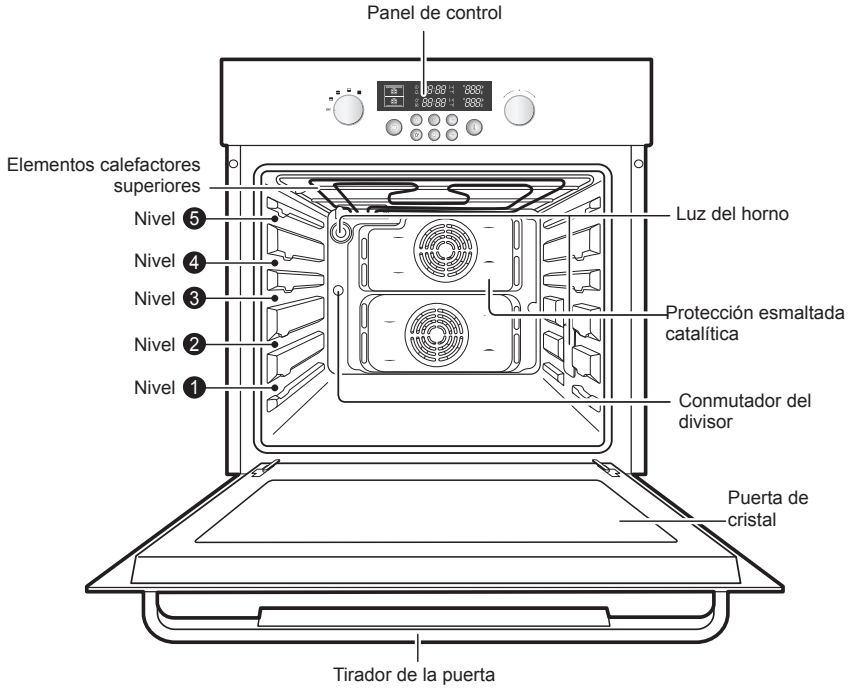
Conexión del horno a la corriente eléctrica (H05VV-F, H05RR-F, Mín. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)



Partes y características

ES

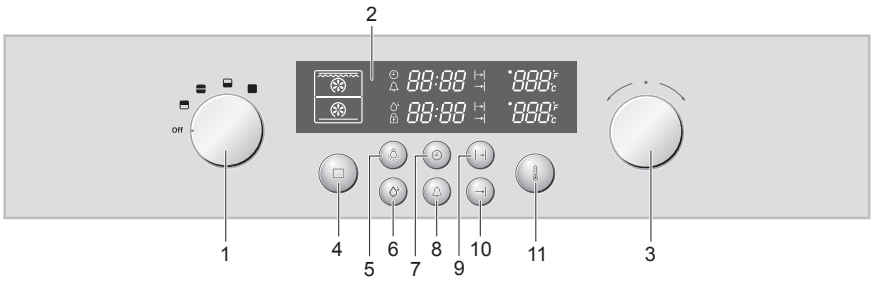
Horno



✉ Los niveles de los estantes están numerados de abajo arriba.
Los niveles 4 y 5 se usan principalmente con la función de grill.
Consulte las guías de cocción que se proporcionan en este manual para determinar el nivel de estante apropiado para cada receta.

ES

Controles del horno



1. Dial de selección del divisor
2. Pantalla
3. Dial de control del tiempo y la temperatura
4. Botón del horno
5. Botón de la lámpara
6. Botón de limpieza por vapor
7. Botón del reloj
8. Botón del temporizador de cocina
9. Botón del tiempo de cocción
10. Botón de la hora de finalización
11. Botón de la temperatura

✉ El **dial de selección del divisor** y el **dial de control del tiempo y la temperatura** son botones emergentes. Para girarlos hay que pulsarlos.

Funciones especiales

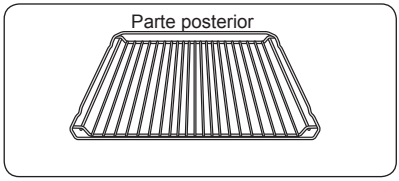
Este horno está equipado con las siguientes funciones especiales.

- Modos de divisor: Cuando el divisor está insertado, está función permite realizar cocciones independientes en dos partes separadas, lo que mejora la eficacia energética y facilita el uso.
- Limpieza por vapor: La función de autolimpieza del horno usa el vapor para arrancar la grasa y la suciedad de la superficie interior del horno.

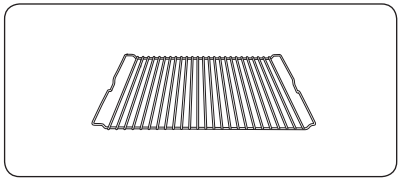
Partes y características (continuación)

Accesorios

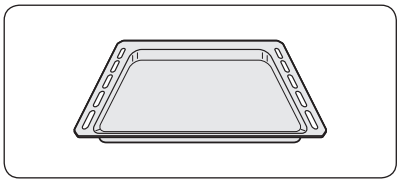
Los siguientes accesorios se suministran junto con el horno microondas.



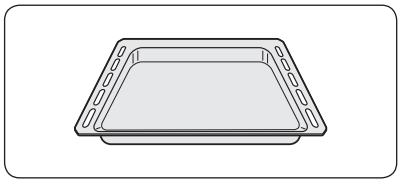
1 **Parrilla**, para platos, moldes de pasteles, bandejas de asar y grill.



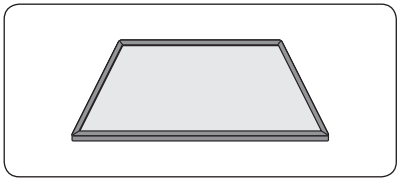
2 **Parrilla de asar**, para asados.



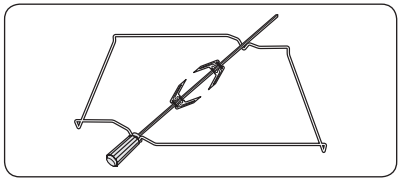
3 **Bandeja de horno**, para pasteles y galletas.



4 **Bandeja honda**, para asar y recoger los jugos de la carne o las gotas de grasa.

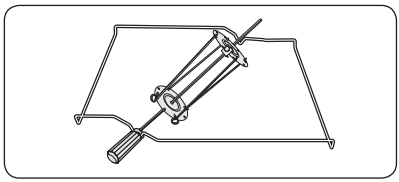


5 **Divisor**, para los modos superior, inferior y doble. Se usa colocada en el nivel 3. Aquí hay un conmutador sensible al divisor colocado en la pared posterior del compartimiento del horno. Se debe insertar completamente.



6 **Espetón de asar** (BT63FDFST), consiste en un espetón con 2 horquillas, una asa extraíble y una base, que se coloca en el tercer nivel. Se usa para asar colocado en el agujero de la pared posterior del interior del horno. Cuando use el espetón coloque la bandeja honda en el nivel 1.

ES

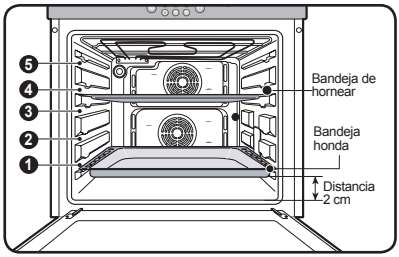


7 **Espetón de asar y Shasilik**
(BT63FDFST)

Para usar este accesorio:

- Coloque la bandeja honda (sin patas) en el nivel 1 para recoger los jugos de la cocción o en la parte inferior del horno si la pieza que se va a asar es muy grande.
- Deslice una de las horquillas del espetón; ponga la carne que se va a asar en el espetón.
- En los bordes de la bandeja honda se pueden colocar patatas precocidas y verduras para que se asen al mismo tiempo.
- Coloque la base en el nivel medio con la forma de “v” mirando al frente.
- Para colocar el espetón más fácilmente, se puede enroscar el asa en el extremo sin punta.
- Coloque el espetón sobre la base con el extremo puntiagudo hacia atrás y empuje suavemente para que el espetón entre en el mecanismo de giro de la parte posterior del horno. El extremo sin punta del espetón debe reposar en la forma en “v”. (El espetón tiene dos salientes que deben estar lo más próximos posible a la puerta del horno para que impidan que el espetón se salga y que también actúan como un asidero para sujetar el espetón.)
- Debe desmontar el asa antes de iniciar la cocción. Una vez asada la carne, vuelva a enroscar el asa para sacar el espetón.

Partes y características (continuación)



La bandeja de hornear, la bandeja honda y la parrilla se deben insertar correctamente en las guías laterales.

Cuando saque los alimentos cocidos del horno, tenga cuidado con los utensilios y las superficies calientes.

Ejemplo Nivel 1: Bandeja honda
Nivel 4: Bandeja de hornear

✉ Cuando use la bandeja honda o la de hornear para recoger la grasa que se desprende de los alimentos, compruebe que ambas estén correctamente colocadas en los raíles laterales. Si estos accesorios entran en contacto con la superficie inferior del horno se puede dañar el esmalte de ésta. Las bandejas colocadas en el nivel 1 deben estar separadas de la superficie inferior del horno al menos 2 cm.

Uso de los accesorios

Divisor, parrilla, bandeja de hornear y bandeja honda.

Colocación del divisor

Inserte el divisor en el nivel 3 del horno.

Colocación de la parrilla

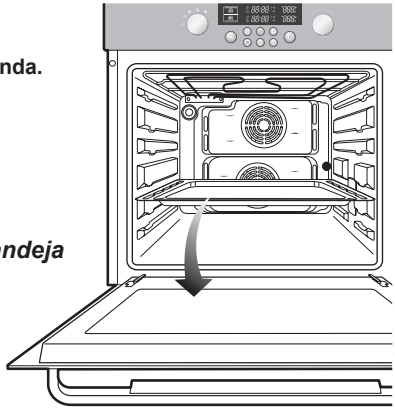
Puede colocarla en el nivel que desee.

Colocación de la bandeja de hornear o la bandeja honda

Puede colocarlas en el nivel que desee.

ATENCIÓN

Para cocinar en los modos inferior, superior y doble, debe insertar el divisor.



Desconexión de seguridad

- Si no se ha establecido un tiempo de cocción, el horno se desconectará una vez transcurrido el tiempo que se indica a continuación.

Tiempos de desconexión para diferentes configuraciones de temperatura

Menos de 105 °C	16 horas
De 105 °C a 240 °C	8 horas
De 245 °C a 300 °C	4 horas

- El sistema de circuitos eléctricos de este horno dispone de un sistema de desconexión por calor. Si el horno alcanza temperaturas anormalmente elevadas, el sistema desconecta la corriente eléctrica de los calefactores durante un tiempo.

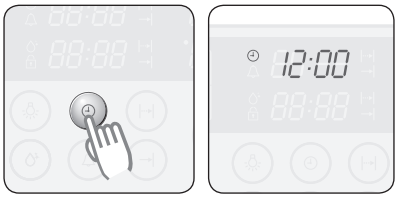
Ventilador de refrigeración

Durante la cocción, es normal que salga aire caliente por la parte frontal del horno.

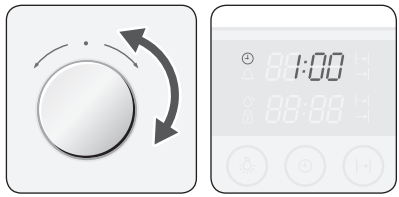
- El ventilador de refrigeración continúa funcionando cuando se deja de usar el horno. Se apaga cuando la temperatura interna desciende por debajo de los 60 °C o después de 22 minutos.

Ajuste del reloj

Cuando el horno se enciende por primera vez, la pantalla del panel de control se ilumina brevemente. Tras 3 segundos, en la pantalla empieza a parpadear el icono de un reloj y 12:00. El horno no funcionará mientras no se ajuste la hora.



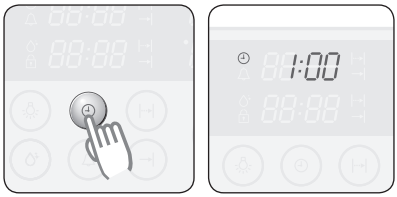
1 El horno no puede funcionar hasta que no se ajuste el reloj. "🕘" y "12:00" parpadean en la pantalla cuando el horno se enciende por primera vez.. Pulse el **botón del reloj**. El icono "🕘" y "12: " parpadean.



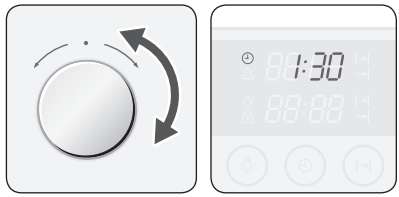
2 Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para ajustar la hora del día.

Ejemplo Para ajustar 1:30

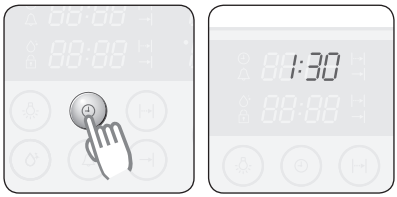
Espere unos diez segundos. El reloj deja de parpadear y muestra la hora ajustada.



3 Pulse el **botón del reloj**. El icono "🕘" y " :00" parpadean.



4 Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para ajustar los minutos. "🕘" parpadea.



5 Pulse el **botón del reloj** para finalizar el ajuste del reloj o espere unos 10 segundos. "🕘" desaparece y "30" deja de parpadear. La pantalla muestra la hora actual. El aparato ya esta preparado para funcionar.

Antes de empezar (continuación)

Limpieza inicial

Limpie el horno completamente antes de usarlo por primera vez.

☛ No utilice materiales de limpieza ásperos o abrasivos. Podría dañar la superficie del horno. En los hornos de frontales esmaltados, utilice los agentes de limpieza comercialmente disponibles.

Para limpiar el horno:

1. Abra la puerta. Se enciende la luz del horno.
2. Limpie las bandejas, los accesorios y las guías laterales con agua caliente o detergente lavavajillas y séquelos con un paño suave seco.
3. Limpie el interior del horno de la misma manera.
4. Limpie el frontal del aparato con un paño húmedo.

Compruebe que el reloj esté bien ajustado. Saque los accesorios y haga funcionar el horno por convección a 200 °C durante 1 hora antes de utilizarlo. Notará un olor característico; es normal, pero compruebe que la cocina esté bien ventilada durante el periodo de acondicionamiento del horno.

ES

Funciones del horno

Este horno tiene las siguientes funciones

1. Convencional

Temperatura recomendada: 200 °C

La función convencional es ideal para hornear y asar alimentos colocados en una parrilla. Los calefactores inferior y superior funcionan conjuntamente para mantener la temperatura del horno.

Es aconsejable calentar previamente el horno en el modo de calentamiento convencional.

Tipo de alimento	Nivel de estante	Accesorios	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Lasaña congelada (500-1000 g)	3	Parrilla	180-200	40-50
Pescados enteros (por ejemplo, dorada) (300-1000 g) 3-4 cortes en cada lado UNAS GOTAS DE ACEITE	3	Parrilla de asar+bandeja honda	240	15-20
Filetes de pescado (500-1000 g) 3-4 cortes en cada lado UNAS GOTAS DE ACEITE	3	Bandeja de hornear	200	13-20
Hamburguesas congeladas (350-1000 g) carne picada con relleno de jamón, queso o champiñones UNAS GOTAS DE ACEITE	3	Bandeja de hornear	200	25-35
Hamburguesas congeladas de carne picada, zanahoria, remolacha o patatas (350-1000 g) UNAS GOTAS DE ACEITE	3	Bandeja de hornear	200	20-30
Chuletas de cerdo (500-1000 g) UNAS GOTAS DE ACEITE, SAL Y PIMIENTA	3/2	Parrilla de asar/ bandeja honda	200	40-50
Patatas asadas (cortadas por la mitad) (500-1000 g)	3	Bandeja de hornear	180-200	30-45
Rollo de carne congelada rellena de champiñones (500-1000 g) UNAS GOTAS DE ACEITE	3	Bandeja de hornear	180-200	40-50
Bizcocho (250-500 g)	2	Parrilla	160-180	20-30
Bizcocho mármol (500-1000 g)	2	Parrilla	170-190	40-50
Pastel de masa de levadura con frutas y otros recubrimientos (1000-1500 g)	2	Bandeja de hornear	160-180	25-35
Bollos (500-800 g)	2	Parrilla	190-200	25-30

ES

2. Calor superior + convección

Temperatura recomendada: 190 °C

Este modo de cocción se utiliza para cocinar pasteles en un estante y para dorar galletas en el estante inferior. Es también adecuado para pizzas, quiches y pasteles de queso. Funcionan al mismo tiempo el calefactor superior y el ventilador que hace circular el aire caliente ininterrumpidamente.

Es aconsejable calentar previamente el horno en el modo de calor superior + convección.

Tipo de alimento	Nivel de estante	Accesorios	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Costilla de cerdo (1000 g) UNTAR CON ACETE Y ESPECIAS	3	Parrilla de asar+bandeja honda	180-200	50-65
Paletilla de cerdo en papel de aluminio (1000-1500 g) MARINAR	2	Bandeja de hornear	180-230	80-120
Pollo entero (800-1300 g) UNTAR CON ACEITE Y ESPECIAS	2	Parrilla de asar+bandeja honda	190-200	45-65
Filetes de carne o de pescado (400-800 g) UNAS GOTAS DE ACEITE, SAL Y PIMIENTA	3	Parrilla de asar+bandeja honda	180-200	15-35
Pollo troceado (500-1000 g) UNTAR CON ACETE Y ESPECIAS	4	Parrilla de asar+bandeja honda	200-220	25-35
Pescado asado (500-1000 g) usar un plato resistente al horno UNTAR CON ACEITE	2	Parrilla	180-200	30-40
Rosbif (800-1200 g) UNTAR CON ACETE Y ESPECIAS	2	Parrilla de asar+bandeja honda Añadir 1 taza de agua	200-220	45-60
Pechuga de pato (300-500 g)	4	Parrilla de asar+bandeja honda Añadir 1 taza de agua	180-200	25-35

ES

3. Convección

Temperatura recomendada: 170 °C

Esta función cocina alimentos colocados en los tres estantes; es también apropiada para asar. La cocción se logra por la acción del calefactor de la pared posterior y el ventilador que distribuye el calor.

Es aconsejable calentar previamente el horno en el modo de convección.

Tipo de alimento	Nivel de estante	Accesorios	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Costillar de cordero (350-700 g) UNTAR CON ACEITE Y ESPECIAS	3	Parrilla de asar+bandeja honda	190-200	40-50
Bananas asadas (3-5 piezas), dar unos cortes en la parte superior, añadir 10-15 g de chocolate, 5-10 nueces cortadas, unas gotas de agua azucarada, envolver en papel de aluminio.	3	Parrilla	220-240	15-25
Manzanas asadas (5-8 piezas, cada una de 150-200 g) Saque los corazones, añada pasas y mermelada. Use un plato resistente al horno	3	Parrilla	200-220	15-25
Hamburguesas de carne picada (300-600 g) UNAS GOTAS DE ACEITE	3	Bandeja de hornear	190-200	18-25
Rollo de carne picada con relleno, "al estilo ruso" (500-1000 g) UNTAR CON ACEITE	3	Bandeja de hornear	180-200	50-65
Croquetas congeladas (500-1000 g)	2	Bandeja de hornear	180-200	25-35
Patatas panadera congeladas (300-700 g)	2	Bandeja de hornear	180-200	20-30
Pizza congelada (300-1000 g)	2	Parrilla	200-220	15-25
Pastel de manzana y almendra (500-1000 g)	2	Parrilla	170-190	35-45
Croissants frescos (200-400 g) (masa preparada)	3	Bandeja de hornear	180-200	15-25

ES

4. Grill grande

Temperatura recomendada: 240 °C

La función de grill grande permite asar a la parrilla grandes cantidades de alimentos delgados, como filetes, escalopas y pescado. También es aconsejable para tostar. El calefactor superior y el grill se usan del mismo modo.

Es aconsejable calentar previamente el horno en el modo de grill grande.

Tipo de alimento	Nivel de estante	Accesorios	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Salchichas (finas) 5-10 piezas	4	Parrilla de asar+bandeja honda	220	5-8 dar la vuelta 5-8
Salchichas (finas) 8-12 piezas	4	Parrilla de asar+bandeja honda	220	4-6 dar la vuelta 4-6
Tostadas 5-10 piezas	5	Parrilla	240	1-2 dar la vuelta 1-2
Tostadas con queso 4-6 piezas	4	Parrilla de asar+bandeja de hornear	200	4-8
Crepes congelados con relleno, “al estilo ruso” (200-500 g)	3	Bandeja de hornear	200	20-30
Filetes de ternera (400-800 g)	4	Parrilla de asar+bandeja honda	240	8-10 dar la vuelta 5-7

ES

5. Grill pequeño

Temperatura recomendada: 240 °C

Esta función permite asar a la parrilla pequeñas cantidades de alimentos planos, como filetes, escalopas, pescado y tostadas, colocados en el estante central. Sólo funciona el calefactor superior.

Es aconsejable calentar previamente el horno en el modo de grill pequeño.

Ponga el alimento en el centro del accesorio.

Tipo de alimento	Nivel de estante	Accesorios	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Camembert congelado para horno (2-4 piezas, cada una de 75 g) PONER EN EL HORNO FRÍO (antes de precalentar)	3	Parrilla	200	10-12
Baguettes congeladas con cobertura (tomate-mozzarella o jamón y queso)	3	Parrilla de asar+bandeja de hornear	200	15-20
Palitos de pescado congelados (300-700 g) PONER EN EL HORNO FRÍO (antes de precalentar), UNAS GOTAS DE ACEITE	3	Parrilla de asar+bandeja de hornear	200	15-25
Hamburguesas de pescado congeladas (300-600 g) PONER EN EL HORNO FRÍO, UNAS GOTAS DE ACEITE	3	Bandeja de hornear	180-200	20-35
Pizza congelada (300-500 g) PONER EN EL HORNO FRÍO (antes de precalentar)	3	Parrilla de asar+bandeja de hornear	180-200	23-30

ES

6. **Calor inferior + convección**

Temperatura recomendada: 190 °C

El modo de calor inferior + convección se utiliza con recetas que llevan una cubierta líquida y una base crujiente, como pizzas, quiches, pasteles de frutas de estilo alemán y pasteles de queso.

Es aconsejable calentar previamente el horno en el modo de calor inferior + convección.

Tipo de alimento	Nivel de estante	Accesorios	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Tarta de manzana con masa de levadura congelada (350-700 g)	3	Parrilla	180-200	15-20
Tartaletas de hojaldre rellenas congeladas (300-600 g) UNTAR CON YEMA DE HUEVO, PONER EN EL HORNO FRÍO (antes de precalentar)	3	Bandeja de hornear	180-200	20-25
Albóndigas en salsa (250-500 g) usar un plato resistente al horno	3	Parrilla	180-200	25-35
Hojaldres (500-1000 g) UNTAR CON YEMA DE HUEVO	3	Bandeja de hornear	180	15-23
Canelones en salsa (250-500 g) usar un plato resistente al horno	3	Parrilla	180	22-30
Tarta de masa de levadura rellena (600-1000 g) UNTAR CON YEMA DE HUEVO	3	Bandeja de hornear	180-200	20-30
Pizza hecha en casa (500-1000 g)	2	Bandeja de hornear	200-220	15-25
Pan hecho en casa (700-900 g)	2	Parrilla	170-180	45-55

ES

7. Modo doble

Con el modo doble se pueden cocinar dos platos diferentes al mismo tiempo en el horno. Cuando se cocina en las cavidades superior e inferior se pueden usar temperaturas, modos de cocción y tiempos diferentes. Por ejemplo, se pueden asar filetes a la parrilla y gratinar al mismo tiempo. Con el divisor, se puede gratinar en la parte inferior y asar filetes en la parte superior.

Antes de iniciar la cocción, siempre inserte el divisor en el nivel 3.

Sugerencia 1 Cocción a diferentes temperaturas

Cavidad	Tipo de alimento	Nivel de estante	Modalidad de cocción	Temperatura (°C)	Accesorios	Tiempo (min)
SUPERIOR	**Pizza congelada (300-400g)**	4	Convección	200-220	Parrilla	15-25
INFERIOR	**Bizcocho mármol (500-700g)**	1	Convección	160-180	Bandeja de hornear	50-60

Aviso: Ponga los alimentos con el horno frío

Sugerencia 2 Cocción con diferentes modos de cocción

Cavidad	Tipo de alimento	Nivel de estante	Modalidad de cocción	Temperatura (°C)	Accesorios	Tiempo (min)
SUPERIOR	**Pollo troceado (400-600 g)**	4	Calor superior + convección	200-220	Parrilla de asar + bandeja honda	25-35
INFERIOR	**Patatas gratinadas (500-1000 g)**	1	Convección	160-180	Parrilla	30-40

Aviso: Ponga los alimentos con el horno frío

ES

Recetas de prueba

De acuerdo con el estándar EN 60350

1. Horneado

Las recomendaciones para el horneado se han de entender con el horno precalentado.

Tipo de alimento	Receta y notas	Nivel de estante	Modalidad de cocción	Temp. °C	Tiempo de cocción (min)
Pasteles pequeños	Bandeja de hornear	2	Convencional	160-180	15-25
	Bandeja honda + bandeja de hornear	1+4	Convección	150-170	20-30
Bizcocho sin grasa	Molde de hornear en la parrilla (chapado oscuro, ø 26 cm)	2	Convencional	160-180	20-30
Pastel de manzana	Parrilla + Bandeja de hornear + 2 moldes de hornear con forma de resorte (chapado oscuro, ø 20 cm)	1+3	Convección	170-190	80-100
	Parrilla + 2 moldes de hornear con forma de resorte (chapado oscuro, ø 20 cm)	1 colocado diagonalmente	Convencional	170-190	70-80

2. Grill

Antes de usar la función de grill grande caliente el horno vacío durante 5 minutos.

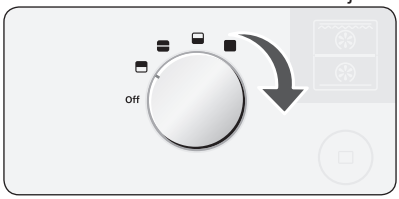
Use esta función con la temperatura ajustada en un máximo de 300 °C.

Tipo de alimento	Receta y notas	Nivel de estante	Modalidad de cocción	Temp. °C	Tiempo de cocción (min)
Tostadas de pan blanco	Parrilla	5	Grill grande	300	1˚ 1-2 2˚ 1-1 1/2
Hamburguesas de ternera	Parrilla de asar + Bandeja honda (para recoger la grasa)	4	Grill grande	300	1˚ 7-10 2˚ 6-9

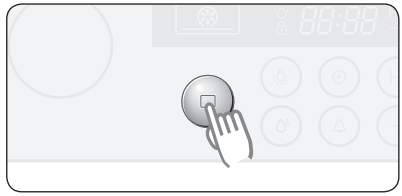
ES

Ajuste del modo de divisor

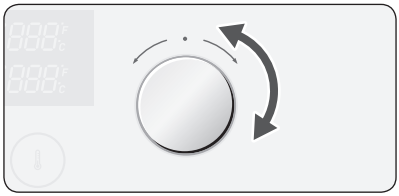
En los modos superior, doble e inferior, inserte el divisor en la posición “OFF” del **dial de selección del divisor**. En el modo único, saque el divisor en la posicíon “OFF”. A continuación gire el **dial de selección del divisor** para elegir el modo deseado. Para obtener más detalles consulte la tabla más abajo.



1 Gire el **dial de selección del divisor** para seleccionar la partición deseada.



2 Pulse el **botón del horno**.



3 Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para elegir la función del horno deseada. Pasados 3 segundos sin efectuar nuevos ajustes, el horno empezará a funcionar automáticamenete con el modo y la función deseados.

Modo de divisor	Marcas	Funciones del horno	Insertar divisor	Información de uso
Off	Off			
Modo superior		**1.** Convección **2.** Calor superior + convección **3.** Grill grande	SÍ	Este modo ahorra energía y tiempo cuando se cocinan cantidades pequeñas de alimentos.
Modo doble		Funciones de partición superior e inferior	SÍ	Se pueden cocinar dos platos a dos temperaturas diferentes al mismo tiempo.
Modo inferior		**1.** Convección **2.** Calor inferior + convección	SÍ	Este modo ahorra energía y tiempo cuando se cocinan cantidades pequeñas de alimentos.
Modo único		**1.** Convección **2.** Calor superior + convección **3.** Convencional **4.** Grill grande **5.** Grill pequeño **6.** Calor inferior + convección	NO	

Uso del horno (continuación)

Modo superior

Sólo funciona el calefactor superior. Se debe insertar el divisor.

Convección

Calor superior + convección

Grill grande

Modo inferior

Sólo funciona el calefactor inferior. Se debe insertar el divisor.

Convección

Calor inferior + convección

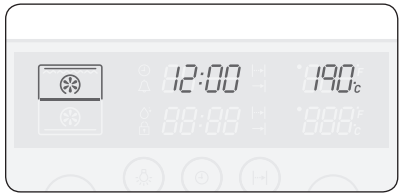
ES

Modo doble

Los modos superior e inferior funcionan al mismo tiempo. Es posible establecer qué modo se activa en primer lugar. Cuando ha finalizado la cocción de uno de los platos en el modo doble y se desea cambiar el tiempo de cocción o la temperatura de la otra partición, gire el **dial de selección del divisor** para elegir el modo (superior o inferior) que desea para continuar la cocción. Se debe insertar el divisor.

Modo doble 1: El modo superior se inicia en primer lugar. Si se pulsa el **botón del horno** o si pasan 15 segundos después de establecer el modo superior y no se efectúa ningún otro ajuste, el horno se inicia en el modo inferior.

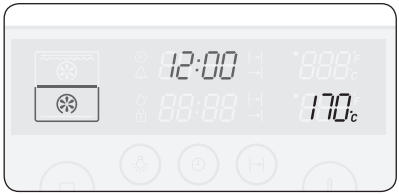
Convección



Calor superior + convección

Grill grande

Modo doble 2: Cuando se inicia el modo superior, si se pulsa el **botón del horno** o pasan 15 segundos sin que se efectúe ningún otro ajuste, el horno se inicia en el modo inferior. Los modos superior e inferior funcionan al mismo tiempo.

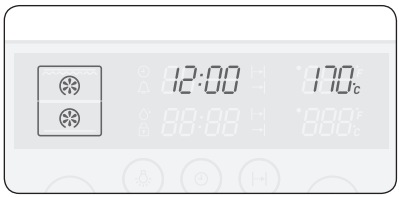


Convección

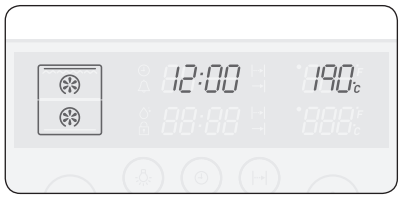
Calor inferior + convección

Uso del horno (continuación)

Modo único



Convección



Calor superior + convección

Convencional

Grill grande

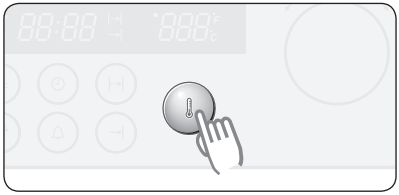
Grill pequeño

Calor inferior + convección

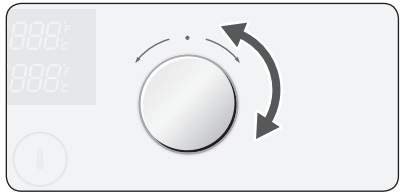
ES

Ajuste de la temperatura del horno

En los modos único, superior e inferior



1 Pulse el **botón de la temperatura**.

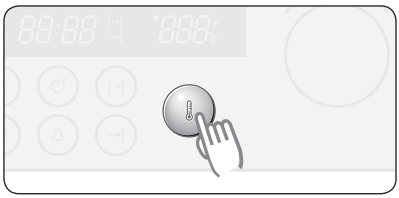


2 Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para ajustar la temperatura en incrementos de 5 °C.

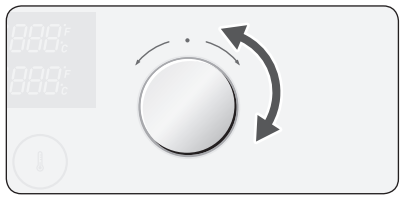
Modo único (parrilla grande y pequeña)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Modo superior	40 °C – 250 °C
Modo inferior	40 °C – 250 °C

✉ La temperatura se puede ajustar durante la cocción.
En la configuración del modo del horno, los calefactores superior e inferior se encienden y se apagan a intervalos durante el proceso de cocción para regular y mantener la temperatura.

En el modo doble



1 Pulse el **botón de la temperatura** (modo superior).
Pulse el **botón de la temperatura** dos veces (modo inferior).

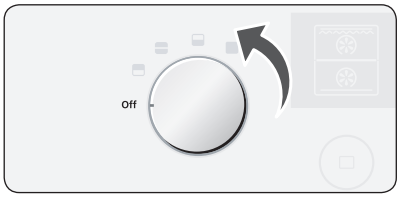


2 Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para ajustar la temperatura en incrementos de 5 °C.

Modo superior (parrilla grande)	160 °C – 250 °C (200 °C – 250 °C)
Modo inferior	160 °C – 250 °C

✉ La temperatura se puede ajustar durante la cocción.

Apagado del horno

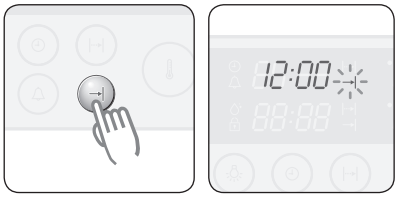


Para apagar el horno gire el **dial de selección del divisor** hasta la posición "**Off**".

Hora de finalización

Puede ajustar la hora de finalización durante la cocción.

En los modos único, superior e inferior



1 Pulse el **botón de la hora de finalización**.

Ejemplo La hora actual son las 12:00

2 Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para ajustar la hora de finalización deseada.

3 Pulse el **botón de la hora de finalización**.

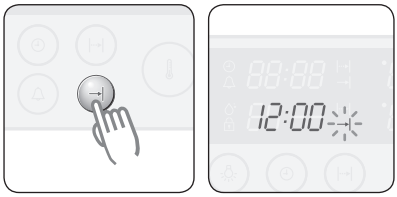
El horno funciona automáticamente con la hora de finalización seleccionada, a menos que se pulse el **botón de la hora de finalización** durante 5 segundos.

✉ Durante la cocción, se puede ajustar la hora de finalización seleccionada previamente con el **dial de control del tiempo y la temperatura** para obtener mejores resultados.

ES

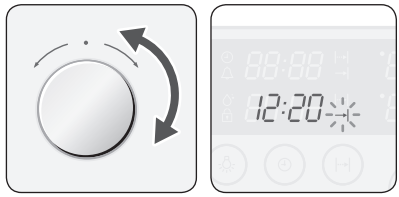
En el modo doble

La hora de finalización para los modos superior e inferior se puede seleccionar con el **botón de la hora de finalización** y el **dial de control del tiempo y la temperatura**.

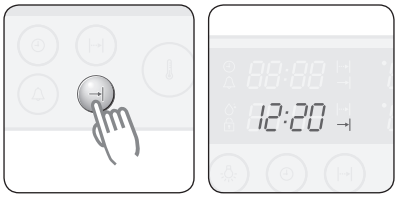


1 Pulse el **botón de la hora de finalización** dos veces (modo inferior).

Ejemplo La hora actual son las 12:00



2 Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para ajustar la hora de finalización deseada.



3 Pulse el **botón de la hora de finalización**.
El horno funciona con la hora de finalización seleccionada, a menos que se pulse el **botón de la hora de finalización** durante 5 segundos.

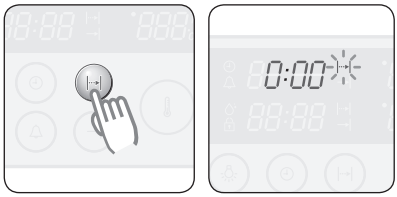
✉ Durante la cocción, se puede ajustar la hora de finalización seleccionada previamente con el **dial de control del tiempo y la temperatura** para obtener mejores resultados.

ES

Tiempo de cocción

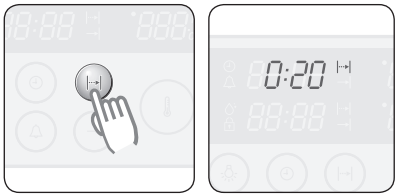
Puede ajustar el tiempo de cocción durante la cocción.

En los modos único, superior e inferior



1 Pulse el **botón del tiempo de cocción**.

2 Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para ajustar el tiempo de cocción deseado.



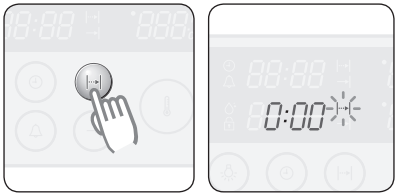
3 Pulse el **botón del tiempo de cocción**.
El horno funciona automáticamente durante el tiempo de cocción seleccionado a menos que se pulse el **botón del tiempo de cocción** durante 5 segundos.

✉ Durante la cocción, se puede ajustar el tiempo de cocción seleccionado previamente con el **dial de control del tiempo y la temperatura** para obtener mejores resultados.

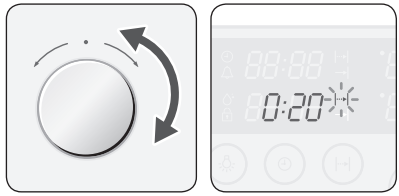
ES

En el modo doble

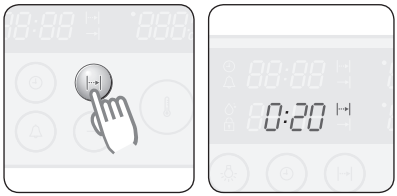
El tiempo de cocción para los modos superior e inferior se puede seleccionar con el **botón del tiempo de cocción** y el **dial de control del tiempo y la temperatura**.



1 Pulse el **botón del tiempo de cocción** dos veces (modo inferior).



2 Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para ajustar el tiempo de cocción deseado.



3 Pulse el **botón del tiempo de cocción**.
El horno funciona automáticamente durante el tiempo de cocción seleccionado a menos que se pulse el **botón del tiempo de cocción** durante 5 segundos.

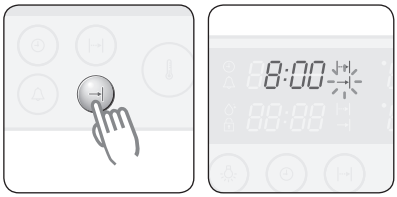
✉ Durante la cocción, se puede ajustar el tiempo de cocción seleccionado previamente con el **dial de control del tiempo y la temperatura** para obtener mejores resultados.

ES

Inicio retardado

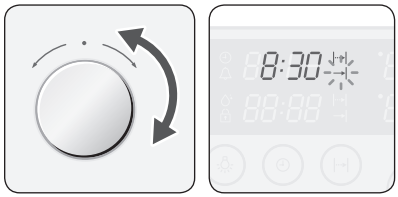
Ejemplo 1: Primero se introduce el tiempo de cocción

Si la hora de finalización se introduce cuando el tiempo de cocción ya ha sido ajustado, se calculan el tiempo de cocción y la hora de finalización y, si es necesario, el horno establece un inicio retardado.



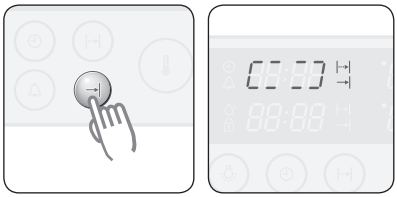
1 Pulse el **botón de la hora de finalización**.

Ejemplo La hora actual son las 3:00 y el tiempo de cocción deseado son 5 horas.



2 Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para ajustar la hora de finalización.

Ejemplo Desea que la cocción dure 5 horas y finalice a los 8:30.

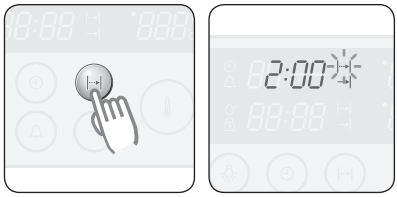


3 Pulse el **botón de la hora de finalización**. Aparece un símbolo de “preparado” hasta el punto de inicio retardado.

ES

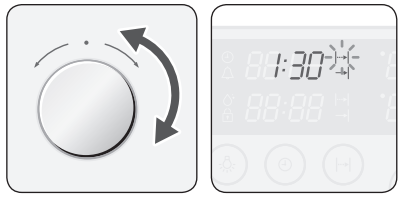
Ejemplo 2: Primero se introduce la hora de finalización

Si el tiempo de cocción se introduce cuando la hora de finalización ya ha sido establecida, el tiempo de cocción y la hora de finalización ya se han calculado, por lo que es necesario establecer un inicio retardado del horno



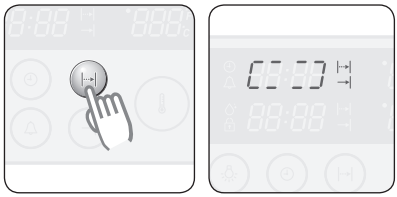
1 Pulse el **botón del tiempo de cocción**.

Ejemplo La hora actual son las 3:00 y el la hora de finalización deseada son la 5:00.



2 Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para ajustar el tiempo de cocción.

Ejemplo Desea que la cocción dure 1 hora y 30 minutos y finalice a las 5:00.

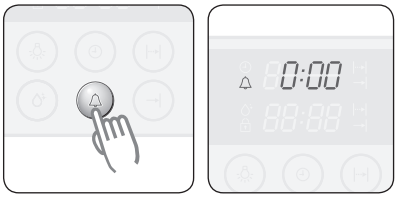


3 Pulse el **botón del tiempo de cocción**. Aparece un símbolo de “preparado” hasta el punto de inicio retardado.

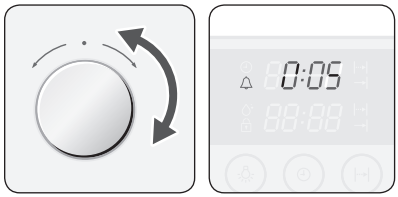
Uso del horno (continuación)

ES

Temporizador de cocina

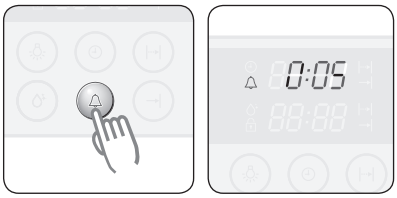


1 Pulse el botón del **temporizador de cocina** una vez. "🔔" parpadea.



2 Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para ajustar la hora deseada.

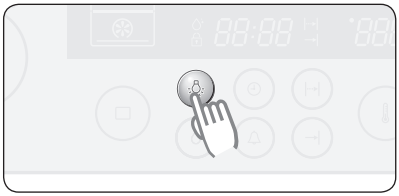
Ejemplo 5 minutos



3 Pulse el **botón del temporizador de cocina** para iniciar éste. Cuando se llega a la hora señalada, se oye una señal acústica.

✉ Mantenga pulsado el **botón del temporizador de cocina** durante 2 segundos para cancelar el temporizador.

Apagado y encendido de la lámpara del horno

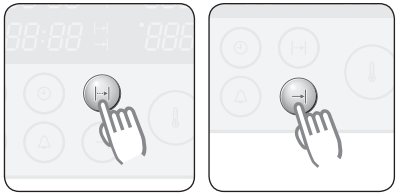


1 Pulse el **botón de la lámpara**.

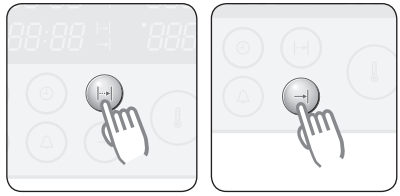
Una vez	Superior e inferior
Dos veces	Superior
Tres veces	Inferior
Cuatro veces	Apagado

✉ La lámpara se enciende y apaga en el orden indicado sin tener en cuenta el funcionamiento.

Función del bloqueo de seguridad para niños



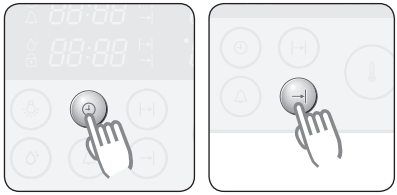
1 Pulse los botones de **tiempo de cocción** y **hora de finalización** al mismo tiempo y manténgalos pulsados durante 3 segundos. "🔒" aparece en la pantalla.



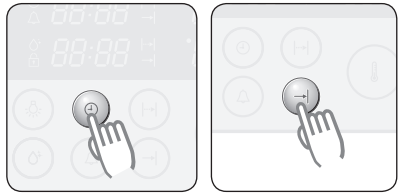
2 Pulse los botones de **tiempo de cocción** y **hora de finalización** al mismo tiempo y manténgalos pulsados otra vez durante 3 segundos para desbloquearlo.

✉ Una vez bloqueado, todos los botones y diales, excepto el **dial de selección del divisor** y el botón de desbloqueo, quedan inactivos. El bloqueo está disponible tanto si el horno está funcionando como si no lo está.

Desconexión de la alarma



1 Para apagar la alarma, pulse al mismo tiempo los botones del **reloj** y de la **hora de finalización** y manténgalos pulsados durante 3 segundos.



2 Para activar la alarma, pulse de nuevo al mismo tiempo los botones del **reloj** y de la **hora de finalización** y manténgalos pulsados durante 3 segundos.

ES

Limpieza por vapor

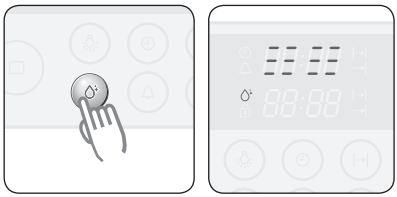
1 Saque todos los accesorios del horno.

2 Ponga arpoximadamente 400 ml de agua en la parte inferior del horno vacío. Utilicesólo agua normal, no agua destilada.

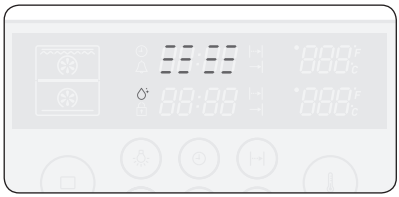
3 Cierre la puerta del horno.

Precaución El sistema de limpieza por vapor se puede utilizar sólo cuando el horno se han enfriado a la temperatura ambiente de la habitación. Deje que el horno se enfríe completamente antes de ponerlo en funcionamiento.

4 Gire el **dial de selección del divisor** hasta el modo único.

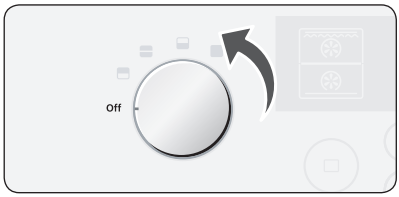


5 Pulse el botón **de limpieza por vapor**.



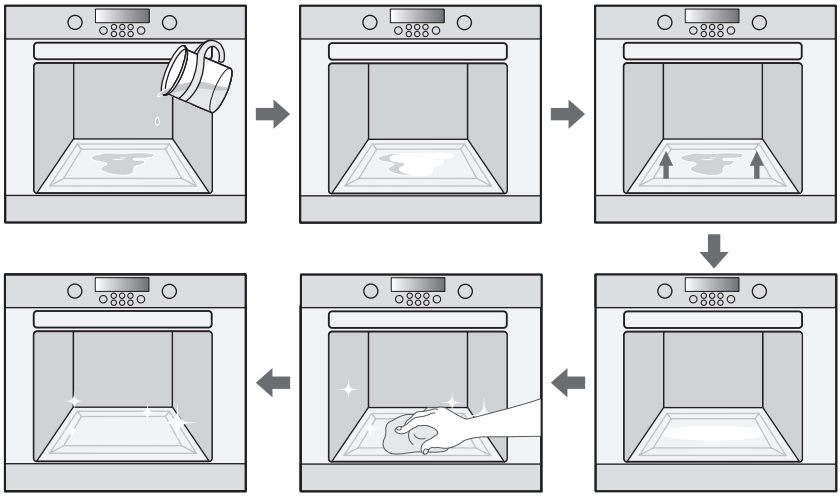
6 Después de un tiempo, el calefactor finaliza la operación y la lámpara permanece encendida.

7 Una vez completada la operación, la pantalla parpadea y una señal sonora marca el final.



8 Gire el **dial de selección del divisor** hasta la posición “Off” para finalizar la operación y limpiar el interior..

ES



Después de desactivar la limpieza al vapor

Sugerencias

- Tenga cuidado al abrir la puerta antes de que finalice el proceso de limpieza por vapor; el agua de la parte inferior está caliente.
- Nunca deje restos de agua en el horno durante periodos de tiempo prolongados, por ejemplo, toda una noche.
- Abra el horno y seque el agua residual con una esponja.
- Seque el interior con una esponja empapada en detergente, un paño suave o un cepillo de fregar de nylon. Los restos de suciedad se pueden eliminar con un estropajo de nylon.
- Los depósitos de cal se pueden eliminar con un paño empapado en vinagre.
- Enjuague con agua clara y limpia y seque con un paño suave (no se olvide de limpiar bajo los cierres del horno).
- Si el horno está muy sucio, el procedimiento se puede volver a repetir una vez enfriado el horno.
- Si el horno está muy sucio de grasa, por ejemplo, restos de un asado, es aconsejable frotar con detergente la suciedad antes de activar la función de limpieza del horno.
- Después de la limpieza, deje la puerta del horno entreabierta 15° para permitir que la superficie esmaltada interior se seque completamente.

Mantenimiento y limpieza (continuación)

Secado rápido

1. Deje la puerta entreabierta 30°.
2. Gire el **dial de selección del divisor** hasta el modo único.
3. Pulse el **botón del horno**.
4. Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** hasta el modo de convección.
5. Ajuste el tiempo de cocción en 5 minutos y la temperatura en 50 °C.
6. Desconecte el horno pasado este tiempo.

ATENCIÓN

No use nunca limpiadores de agua de alta presión ni limpiadores de chorro de vapor para limpiar el horno.

Exterior del horno

- Para limpiar el exterior y el interior del horno use un paño y un agente limpiador suave o también agua jabonosa caliente.
- Seque el horno con papel de cocina o un paño seco.
- No use estropajos, limpiadores cáusticos ni productos abrasivos.

Frontales del horno de acero inoxidable

- No use lana de acero, estropajos ni productos abrasivos. Podría dañar el acabado.

Frontales del horno de aluminio

- Limpie la placa suavemente con un paño suave o de microfibras y un limpiacristales suave.

ATENCIÓN

Antes de proceder a la limpieza compruebe que el horno esté frío.

Interior del horno

- No limpie a mano el cierre de la puerta.
- No utilice estropajos gruesos ni esponjas de limpieza
- Procure no dañar la superficie esmaltada del horno; use los limpiadores de hornos comerciales disponibles.
- Para eliminar restos persistentes use un limpiador de horno especial.

Accesorios

Lave todos los utensilios de cocción y accesorios después de usarlos y séquelos con un paño de cocina.

Para limpiarlos más fácilmente, póngalos a remojo en agua caliente jabonosa durante unos 30 minutos.

ES

Superficie esmaltada catalítica

La protección esmaltada catalítica está recubierta por una capa catalítica de esmalte gris que se puede manchar con el aceite y la grasa depositados por el aire circulante durante la cocción por convección. Estos depósitos se pueden quemar a las temperaturas de 200 °C, o superiores, por ejemplo, que se alcanzan durante la cocción o el asado.

A mayores temperaturas la combustión será más rápida.

El horno y los accesorios se deben limpiar después de cada uso. De lo contrario, las posteriores cocciones quemarán los depósitos aún más, lo que dificultará la limpieza hasta llegar a hacerla imposible.

Limpieza manual

Antes de proceder a la limpieza compruebe que el horno esté frío.

- La protección esmaltada catalítica se debe limpiar con una solución de agua caliente y detergente aplicada con un cepillo suave de nylon.

No utilice productos de limpieza abrasivos, cepillos duros, estropajos, lanas de acero, cuchillos ni otros materiales abrasivos. No utilice aerosoles de horno en el esmalte catalítico, ya que lo productos químicos del aerosol pueden dañar el esmalte y hacerlo ineficaz.

Si usa aerosoles de horno en la superficie interna del horno, primero debe retirar la protección esmaltada catalítica.

Limpieza a altas temperaturas

Antes de proceder a limpiar a alta temperatura la protección catalítica, debe limpiar, primero, la superficie interior del horno como se ha descrito más arriba. De lo contrario, la temperatura elevada podría cocer los depósitos acumulados sobre la superficie de tal manera que resultara imposible eliminarlos.

Si, después de una limpieza manual, el horno aún continúa muy sucio, caliéntelo hasta una temperatura elevada para eliminar la suciedad causada por el aceite y la grasa.

Tenga en cuenta que con este proceso no podrá eliminar los depósitos de especias, almíbares y sustancias similares.

Éstos se deben limpiar a mano con una solución de agua caliente y detergente aplicada con un cepillo suave.

- Saque todos los accesorios del horno.
- Ajuste el horno en el modo convencional.
- Ajuste la temperatura a 250 °C.
- Deje que el horno funcione durante 1 hora aproximadamente. El tiempo dependerá del grado de suciedad.

Es una buena idea ajustar la hora de finalización mediante la configuración de la hora de finalización, por si nos olvidamos de apagar el horno una vez completada la limpieza.

Cualquier resto de suciedad desaparecerá gradualmente con cada uso subsiguiente del horno a altas temperaturas.

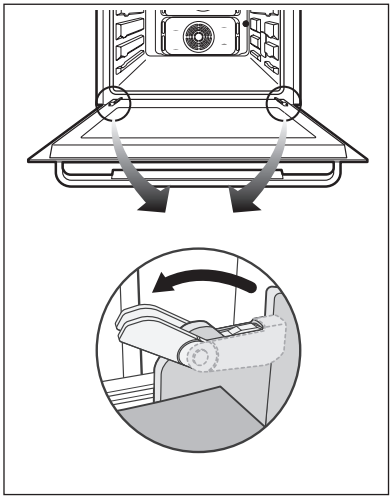
Mantenimiento y limpieza (continuación)

Limpieza de la puerta del horno.

Durante un uso normal la puerta del horno no se debe desmontar, pero si fuera necesario hacerlo, por ejemplo para limpiarla, siga estas instrucciones. La puerta del horno pesa.

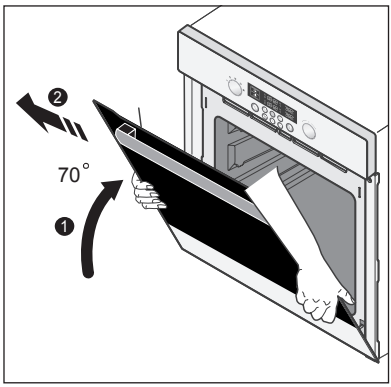
Desmontaje de la puerta

1. Abra las grapas de ambas bisagras.



2. Con las dos manos, agarre la puerta abierta por los dos costados por su parte central.

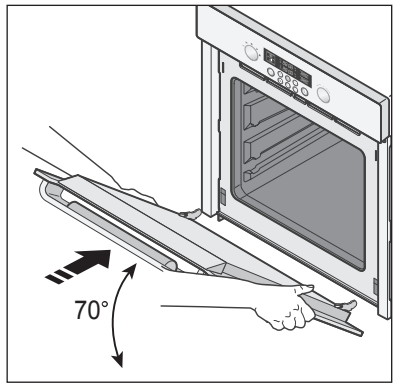
3. Haga girar la puerta unos 70° hasta que las bisagras salgan completamente de sus agujeros.



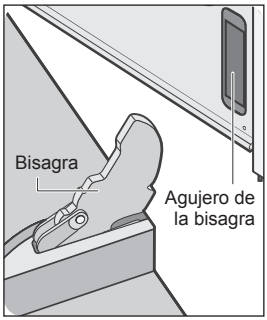
ES

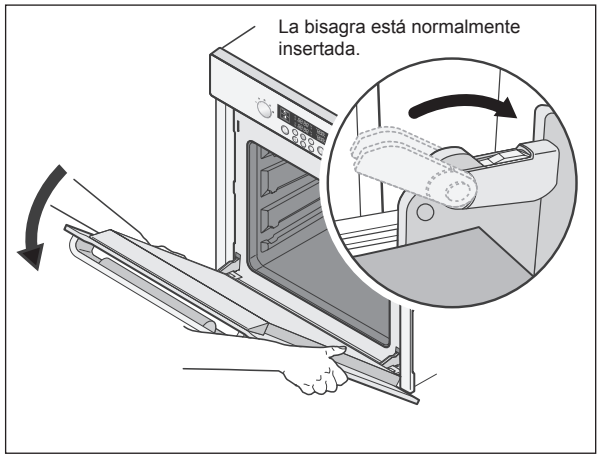
Montaje de la puerta

1. Con las grapas de las bisagras abiertas, alinee las bisagras con los agujeros.



2. Gire la puerta horizontalmente y cierre las grapas.





Mantenimiento y limpieza (continuación)

Cristal de la puerta del horno

La puerta del horno consta de tres láminas de cristal colocadas una junto a otra. La interior y la central se pueden sacar para limpiarlas.

ATENCIÓN

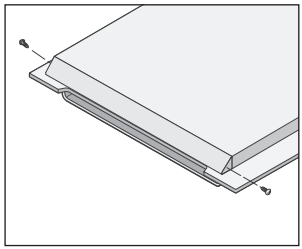
- Siempre que la puerta se desmonte del horno las grapas se deben abrir.
- No use limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos para limpiar la puerta del horno, ya que puede rayar la superficie y hacer añicos el cristal.
- Con la puerta montada, el desmontaje de algunas de sus partes (el cristal o alguna otra pieza) puede causar lesiones físicas.

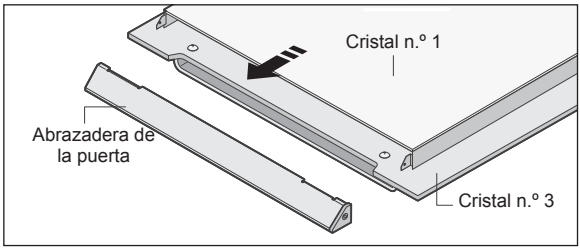
Atención

El cristal se puede romper si se aplica una fuerza excesiva en los bordes de la lámina frontal.

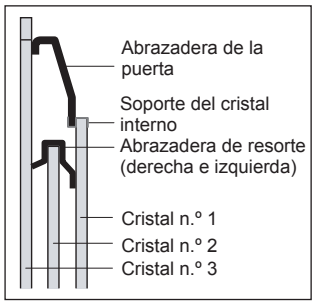
Desmontaje de la puerta

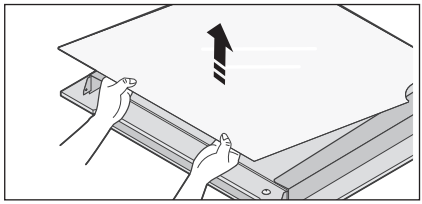
1. Extraiga los dos tornillos de los laterales izquierdo y derecho de la puerta.
2. Extraiga los dos soportes y la abrazadera de la puerta; saque los dos tornillos que sujetan el tirador.

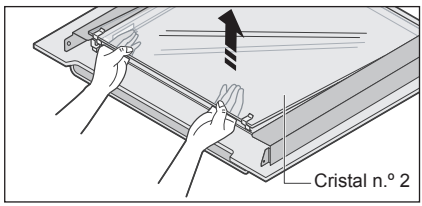




3. Retire la lámina interna, cristal n.º 1, de la puerta.
4. Levante el cristal n.º 2 y quite las dos abrazaderas tipo resorte de la parte superior de la lámina.







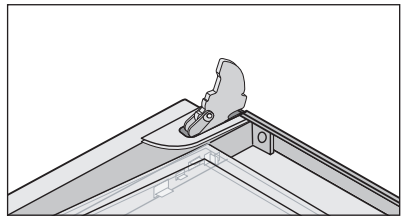
✉ Limpie las láminas con agua caliente o detergente y séquelas con un paño suave seco.

ES

Montaje de la puerta

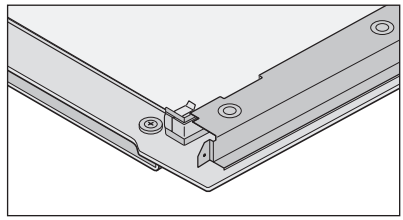
1. Limpie el cristal y las partes internas con agua jabonosa.

✉ No use limpiadores abrasivos ni estropajos. Utilice una esponja con detergente líquido o agua jabonosa.

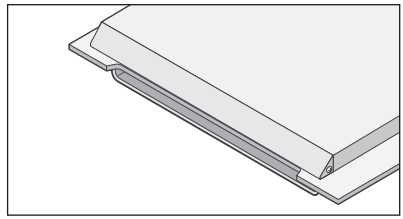


2. Monte las dos escuadras tipo muelle en la parte superior del cristal n.º 2 y coloque éste en su lugar.

3. Monte el cristal n.º 1, la abrazadera de la puerta y los soportes.



4. Asegure los dos tornillos a ambos lados de la puerta.



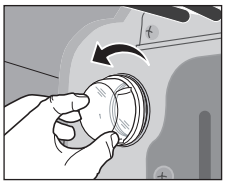
Cambio de la lámpara

☛ **¡Peligro de descarga eléctrica!**
Antes de reemplazar la lámpara:

- Apague el horno
- Desconecte el horno de la energía eléctrica
- Proteja la lámpara y el capuchón de cristal; para ello coloque un paño en la parte inferior del horno.

✉ Puede adquirir una lámpara en el centro de servicio de SAMSUNG.

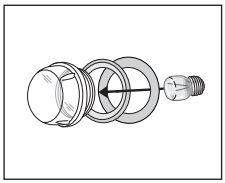
Sustitución de la lámpara posterior del horno y limpieza del capuchón de cristal.



1. Saque el capuchón girándolo hacia la izquierda.

2. Retire el anillo metálico y las arandelas y limpie el capuchón de cristal.

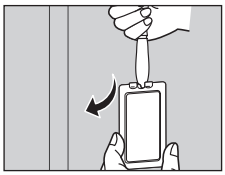
3. Si es necesario, sustituya la bombilla por otra de 20 vatios, 220 v y resistente a una temperatura de 300 °C.



4. Ajuste las arandelas en el capuchón de cristal.

5. Vuelva a colocar el capuchón de cristal.

Sustitución de la lámpara lateral del horno y limpieza del capuchón de cristal



1. Para sacar el capuchón de cristal, sostenga la parte inferior con una mano, inserte un utensililo de hoja plana, como un cuchillo de cocina, entre el cristal y el marco y saque la tapa.

2. Si es necesario, sustituya la bombilla halógena por otra halógena de 25 ~ 40 vatios, 220 v y resistente a una temperatura de 300 °C.

Consejo

- Cuando maneje una bombilla halógena utilice siempre un paño para evitar que la grasa de sus dedos se deposite sobre la superficie de la bombilla.

3. Vuelva a colocar el capuchón de cristal.

ES

Preguntas más frecuentes (FAQ) y solución de problemas

¿Qué debo hacer si el horno no se calienta?

Compruebe si con alguna de estas acciones se resuelve el problema:

- El horno pudiera estar desconectado. Conéctelo.
- El reloj quizás no está ajustado. Ajuste el reloj (consulte la sección “Ajuste del reloj”).
- Compruebe si los ajustes necesarios se han aplicado.
- Se puede haber fundido un fusible o haber saltado un disyuntor. Sustituya los fusibles o restablezca el circuito. Si esto sucede a menudo llame a un electricista autorizado.

¿Qué debo hacer si, aunque las funciones del horno y la temperatura se hayan ajustado, el horno no se calienta?

Puede haber problemas en las conexiones eléctricas internas. Llame a su centro de servicio técnico local.

¿Qué debo hacer si aparece un código de error y el horno no se calienta?

Hay un fallo en la conexión del circuito eléctrico interno. Llame a su centro de servicio técnico local.

¿Qué debo hacer si parpadea la pantalla de la hora?

Hay un fallo en la alimentación eléctrica. Ajuste el reloj (consulte la sección “Ajuste del reloj”).

¿Qué debo hacer si la lámpara del horno no se enciende?

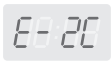
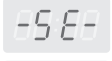
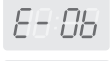
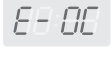
La lámpara está dañada. Sustituya la bombilla (consulte la sección “Cambio de la lámpara”).

¿Qué debo hacer si el ventilador del horno continúa funcionando sin haber sido ajustado?

Tras el uso del horno, el ventilador sigue funcionado hasta que el horno se enfría. Si el ventilador sigue funcionando con el horno frío llame a su centro de servicio local.

ES

Códigos de error y seguridad

Códigos de error y seguridad	Funciones generales	Solución
	**ERROR DE SENSOR TEMPERATURA**	**Llame al centro de servicio técnico local de SAMSUNG.**
	DESCONEXIÓN DE SEGURIDAD El horno ha continuado funcionando a una temperatura ajustada durante un periodo de tiempo prolongado.	**Apague el horno y saque los alimentos. Antes de volver a utilizar el horno deje que se enfríe.**
  	Un error en el horno puede causar un bajo rendimiento y problemas de seguridad. Deje de usar el horno inmediatamente.	**Llame al centro de servicio técnico local de SAMSUNG.**
	FALTA PARTICIÓN **No se usa el divisor correctamente.** **Consulte 'Ajuste del modo de divisor' (página 22).**	**En los modos superior, doble e inferior, se debe insertar el divisor, y en el modo único, se debe quitar el divisor.**

Datos técnicos

ES

BT63FDST, BT63FDFST

Fuente de alimentación	220 V ~ 60 Hz
Volumen (capacidad de uso)	65 l
Potencia de salida	MÁX 3.250 W
Peso	
Neto	42 kilos aproximadamente
Embalaje	46 kilos aproximadamente
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	
Exterior	596 x 595 x 545 mm
Cavidad del horno	361 x 446 x 405 mm

SAMSUNG ELECTRONICS

Si tiene alguna pregunta o comentario referente a nuestros productos, por favor contacte con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

Tel : 0-800-100-5303
www.samsung.com/latin

Nº de código DG68-00047G